



# Croffles mit Schokolade und Karamellsoße



## Rezeptinfo

**Zutaten für 8 Portionen**  
Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 1624 kJ, 388 kcal, 40 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 24 g Fett, 47 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

schnell

## Zubereitung

Achtung Trend-Alarm! Diese Croffles sind garantiert ein Hit auf der nächsten Party. Denn die zauberhafte Kombination aus Croissant und Waffel ist unglaublich lecker! Im Grunde brauchst du für die Croffles nur etwas Blätter- oder Croissantteig, welcher im Waffeleisen ausgebacken wird. Bei den Toppings ist deine Kreativität gefragt und du kannst dich richtig austoben! Wir haben unsere Croffles unter anderem mit Zartbitter Kuvertüre, Haselnuss-Krokant und Blaubeeren getoppt! Croffles sind ein absoluter Trend und zudem noch tierisch lecker! Probier's gerne mal aus.

### Step 1:

Im ersten Schritt kannst du das Waffeleisen vorheizen und den Teig mit einem Messer halbieren und die Hälften diagonal zu Dreiecken schneiden. Dann die Dreiecke in der Mitte mit jeweils 1 EL Nuss Nougat Creme bestreichen und von der breiten Seite her zu einem Croissant aufrollen.

### Step 2:

Im nächsten Schritt kannst du das Waffeleisen mit etwas Butter einfetten und die Croissants nacheinander für ca. 4 Minuten im Waffeleisen goldbraun backen. In dieser Zeit kannst du die Kuvertüre hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Dann die Banane in dünne Scheiben schneiden und den Joghurt mit 2 EL Karamelsauce verrühren. Jetzt nimmst du die Waffeln aus dem Waffeleisen und kannst sie nach Belieben mit den Toppings belegen. Zum Beispiel mit Kuvertüre besprenkeln, Bananen oder Blaubeeren verteilen und mit Krokant bestreuen. Oder mit einem Schokoladenstück belegen und mit Banane und Karamelsauce toppen.

## Zutaten

### Für die Croffles:

1 Packung Blätterteig, frisch  
8 EL Nuss Nougat Creme

### Für das Topping:

50 g Blaubeeren  
100 g Zartbitter Kuvertüre  
1 Tafel Vollmilch-Schokolade  
50 g Haselnuss-Krokant  
1 Banane  
100 g Joghurt, Natur  
4 EL Karamelsauce

### Sonstiges:

Waffeleisen  
Butter, zum Einfetten